



**CAMPUS<sup>DE</sup>  
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



**MÉTIER  
DE  
BOUCHE**

**BP\***

**CHARCUTIER -  
TRAITEUR**



CHARCUTIER TRAITEUR



Filière  
Métier de bouche

BP\*

# CHARCUTIER - TRAITEUR

## Plus d'informations

[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

## GÉNÉRALITÉS

### RENTREE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

### DURÉE

*Formation en 2 ans*

### DIPLÔME

*Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4*

Le / la titulaire du BP Charcutier-Traiteur est capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il / elle participe à la gestion du laboratoire pour optimiser la qualité et la productivité.

En tant qu'ouvrier-ère hautement qualifié(e), le / la titulaire du BP charcutier traiteur est amené(e) à exercer des fonctions de responsable de laboratoire, à créer ou reprendre une entreprise.

#### LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP



# COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

## PREREQUIS

- Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.
- L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation

## QUALITÉS REQUISES

- *Soin*
- *Sens des responsabilités*
- *Résistance physique*
- *Créativité*
- *Bonnes relations avec la clientèle*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habileté manuelle*

## CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : A partir de 17 ans, après un classe CAP*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



MÉTIER  
DE  
BOUCHE





# CONTENU PÉDAGOGIQUE

## DOMAINE PROFESSIONNEL

- Elaboration et présentation de charcuteries fines, plats cuisinés "traiteur"
- Maîtrise des techniques de fabrication

## DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression française
- Technologie
- Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à l'hygiène alimentaire
- Gestion
- Ouverture sur le monde
- Arts appliqués à la profession

QUEL  
CONTENU ?

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

## MODALITES D'EVALUATION

*Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.*

*En fonction du statut*

- *Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise*
- *En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.*



## TAUX DE RÉUSSITE

*Résultats à partir de fin  
2024*

## POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP Boucher en 1 an

## EMPLOYABILITÉ

NC

## EMPLOI TYPE :

*Le / la diplômé(e) exerce comme ouvrier-ère très qualifié(e) dans toutes entreprises possédant un laboratoire de fabrication : charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur, boucherie-charcuterie, charcuterie conserverie, mais aussi les restaurants.*

*Dans les entreprises artisanales, le / la diplômé(e) est capable de maîtriser l'approvisionnement, la réalisation et la préparation des produits à commercialiser. Il sera aussi amené à être responsable de laboratoire ou pourra créer sa propre entreprise grâce aux compétences acquises lors de sa formation hautement qualifiante.*

## TAUX DE SATISFACTION

*En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023*

## ACCESSIBILITE

*Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.*



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



**ICPF**  
CERTIFICATION  
QUALITÉ



Accréditation  
N° 5-0626  
Prestée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## Plus d'informations :

[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

ET

**APRÈS ?**



## TARIF :

*Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur  
(nov 2022) = 9 723€/an*

*Pour les autres statuts : Sur demande,  
Devis en fonction de votre profil professionnel.  
Toutes les informations sur la prise en charge sur  
le site internet du Campus.*

*NB : Il sera demandé une contribution de vie  
étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de  
montant à définir : pour information 95 € TTC en  
2022/2023.*